

**ORA** IN CUCINA

di Gilda Ciaruffoli

# IL SIMBOLO DELL'ITALIA

**Gli spaghetti sono la pasta che identifica gli italiani in ogni parte del mondo: le ricette proposte sono un omaggio al piatto icona della nostra cucina**

**L**il 16 a Forlimpopoli, si è tornato a celebrare il piatto simbolo della nostra tradizione. Il titolo dell'esposizione infatti è stato "Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro" ed è allestita negli spazi di Casa Artusi fino al 22 novembre 2021.

**LA GIORNATA**

Pochi giorni dopo, il 25 ottobre, è la Giornata mondiale della pasta! L'insolita mostra nasce da un libro, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, saggio di Massimo Montanari, autorevole docente e storico dell'alimentazione, pubblicato da Laterza nel 2019. Nei capitoli in cui si snoda il racconto c'è tutto: la Mesopotamia, la cultura gastronomica greca e romana, gli arabi, la pasta fresca e quella secca, Marco Polo e la Cina (si spiega che non c'entrano con quella storia), la Sicilia dei "mangiamaccheroni" che passa il testimone a Napoli, le mani e la forchetta, la scoperta del pomodoro in Messico e il pomodoro in salsa spagnola, il "pepe d'India" o peperoncino, il burro e l'olio d'oliva, l'aglio e la cipolla, il basilico. Non poteva mancare il ripetuto omaggio a Pellegrino Artusi – autore de *La scienza in cucina e l'arte di man-*



*giar bene*, e padre nobile della cucina italiana che nacque a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 –, il primo a inserire nel suo celebre ricettario ben dieci ricette per condire gli spaghetti, allora considerati una specialità napoletana e divenuti poi simbolo della cucina italiana.

Il passaggio dal libro alla mostra è stato possibile grazie all'intervento di Lu-



**MITICA**

Nella foto Toto nella mitica scena di *Miseria e Nobiltà*, 1954, in cui mangia gli spaghetti con le mani. Nei riquadri due immagini di *Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro*, la mostra allestita a Forlimpopoli, nata da un libro di Massimo Montanari, storico dell'alimentazione, pubblicato da Laterza nel 2019.

ciano Ragazzino, artista che per l'occasione ha realizzato diciotto tavole ad acquerello ironiche e puntuali nel fare da contrappunto grafico ai testi.

**DA DANTE AD ARTUSI**

La mostra non poteva dimenticare nel settecentenario dantesco i vermicelli all'epoca di Dante e il tributo che Artusi rende al sommo poeta. I puntuali testi di Monica Alba

e Giovanna Frosini con ulteriori due tavole in tema di Luciano Ragazzino completano e chiudono l'esposizione, che – in occasione della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (22-28 novembre) – sarà proposta anche in versione digitale alle istituzioni e alle comunità italiane all'estero. Le ricette sono un omaggio al piatto icona della cucina italiana.

